ACAS
ASOCIACIÓN CULTURAL Y AMBIENTALISTA DEL SUR

Garzón, 13 de noviembre de 2025

Destinataria Principal:
Doctora
YANNAI KADAMANI FONRODONA
Ministra de las Culturas, las Artes y los Saberes
República de Colombia
Bogotá D.C.

Con Copia a:
DIRECCIÓN DE PATRIMONIO Y MEMORIA
Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes.
Bogotá D.C.

Instituto Colombiano de Antropología e Historia
ICANH
Bogotá D.C.

Asunto: Presentación de Inventario de Patrimonio Biocultural del Alto Magdalena (Huila Central) y Solicitud de Inclusión Prioritaria en el Plan Especial de Salvaguardia (PES) de la Resolución 60 de 2024.

Apreciada Ministra,

Reciba un cordial y respetuoso saludo de parte del equipo investigador y de las organizaciones sociales que han participado activamente en la construcción del proyecto "Del Río a la Mesa: Circuitos Económicos Populares y Patrimonio Biocultural en el Alto Magdalena (Huila)".

Por medio de la presente, nos permitimos someter a su consideración y la de su equipo técnico el Inventario de Patrimonio Biocultural de los municipios de Gigante, Garzón y El Agrado, el cual se adjunta como Anexo A en este envío. Este Inventario

surge como producto de un riguroso proceso de Investigación-Acción Participativa (IAP) realizado este año en el marco de la ejecución de un proyecto de investigación que resultó ganador de una beca del Programa Nacional de Estímulos.

El propósito central de este envío es doble:

1. Fundamentación Técnica: Proveer la línea de base sobre los saberes, las técnicas, las especies y los circuitos económicos populares asociados al pescado de río, los cuales se encuentran en riesgo crítico de desaparición irreversible a causa de los impactos sistémicos derivados de la construcción y operación del proyecto hidroeléctrico El Quimbo (ENEL Colombia).

2. Solicitud de Justicia Territorial: Argumentar la necesidad ineludible de que el Ministerio, en ejercicio de su mandato de salvaguardia, incorpore de manera prioritaria y explícita a los municipios del Huila Central en el Plan Especial de Salvaguardia (PES) de la Resolución 60 de 2024.

Tal como se detalla en el Informe Final de la investigación del proyecto "Del Río a la Mesa" y en el documento adjunto, la amenaza que enfrentan los pescadores, cocineras y comerciantes de esta subregión es de carácter estructural. No se trata de un simple "declive cultural", sino de una "Fractura Intergeneracional Irreversible" del patrimonio, donde la escasez inducida, la asimetría económica y la pérdida del territorio-río como bien común están poniendo en riesgo prácticas e identidades de la "gente de río" construida a lo largo de generaciones.

Con el convencimiento de que la salvaguardia cultural no puede ser un acto de archivo pasivo, sino una decisión política de defensa territorial que garantice las condiciones materiales para la reproducción de la vida digna, exhortamos a su despacho a tomar las medidas necesarias para:

- Priorizar la inclusión territorial de los municipios afectados.

- Adoptar un enfoque de Patrimonialización Popular que empodere a las comunidades como sujetos activos en la gestión del PES.

- Articular acciones urgentes que incidan en la regulación económica y ambiental que hoy precariza a los portadores del patrimonio.

Agradecemos de antemano la atención prestada a este asunto de alta relevancia para la memoria y la pervivencia cultural de la Nación. Quedamos a su disposición para cualquier aclaración técnica que el Inventario adjunto o la presente solicitud requieran.

Atentamente,

JOSE RAFAEL RODRIGUEZ MORA
Director Ejecutivo – Representante Legal ACAS
.

NIT No. 813.002.815-4
Dirección: Transversal 21 No. 2 – 2 Sur, Barrio Villa Garzón, Garzón (Hula)
Asociacion.acas@gmail.com

ASOCIACIÓN CULTURAL Y AMBIENTALISTA DEL SUR

INVENTARIO DE PATRIMONIO BIOCULTURAL DEL PESCADO DE RÍO
DOCUMENTO ANEXO A

Proyecto: “Del Río a la mesa”: Transformaciones en los circuitos de abastecimiento, comercialización y saberes gastronómicos asociados a la pesca artesanal en las plazas de mercado del centro del Huila

Proyecto No. E7162-2025
Ganador de la Beca a proyectos de investigación participativa sobre economías culturales, populares y comunitarias del Programa Nacional de Estímulos 2025
Centro del Huila - Alto Magdalena, Colombia

Hacia una Patrimonialización Popular: El Caso Urgente del Centro del Huila

La Resolución 60 de 2024 del Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes representa un avance significativo al incluir la manifestación "Conocimientos y técnicas asociadas a la pesca artesanal en el río Magdalena" en la Lista Representativa de Patrimonio Cultural Inmaterial del ámbito nacional. Sin embargo, el presente documento solicita formalmente la inclusión de los municipios del centro del Huila—específicamente Garzón, Gigante y El Agrado, junto con sus áreas de influencia ribereña—dentro del territorio priorizado por el Plan Especial de Salvaguardia (PES), fundamentando esta petición en evidencia empírica rigurosa y en un marco conceptual que distingue entre patrimonio declarado y patrimonio vivo. El argumento central de esta solicitud es doble: primero, que el centro del Huila alberga un patrimonio biocultural asociado al pescado de río que se encuentra en estado crítico de desaparición debido a los impactos del Proyecto Hidroeléctrico El Quimbo; segundo, que cualquier política de salvaguardia patrimonial que excluya estas comunidades no solo reproduce una injusticia histórica, sino que perpetúa un modelo de patrimonialización extractivo que no es capaz de garantizar las condiciones materiales y territoriales para su reproducción social.

Fundamentos para la Inclusión

La investigación "Del Río a la Mesa" (2025), desarrollada mediante metodología de Investigación-Acción Participativa con pescadores artesanales, comerciantes y cocineras tradicionales, documenta un sistema patrimonial integrado que articula:

(a) especies ícticas nativas con valor biocultural específico (bocachico, cucha, nicuro, dorada, capaz);

(b) técnicas de pesca artesanal históricamente situadas (tejido manual de atarraya, lectura de ciclos lunares, conocimiento de "buenos tiros");

(c) un repertorio culinario único construido sobre la relación ecosistema-técnica-sabor (viudo, caldo de cucha, preparaciones sin adobo que expresan "algo muy natural que nos identifica con el territorio"); y (

d) economías populares de circuito corto que sostenían la soberanía alimentaria regional.

Este patrimonio es un sistema biocultural característico del Alto Magdalena, donde la confluencia de bosque seco tropical, ciclos específicos de crecida, especies endémicas y poblamiento campesino-ribereño generó formas de vida particulares. La entrada en operación de El Quimbo en 2015 produjo ruptura estructural: alteración irreversible de ciclos reproductivos de peces nativos, desaparición de espacios vitales (vegas, islas, orillas), fractura de circuitos económicos directos, y—lo más grave—interrupción de la transmisión intergeneracional de saberes.

II. El Pescado como Animal Sombrilla Biocultural: Marco Conceptual de la Solicitud

Esta investigación propone que el pescado de río del Alto Magdalena sea considerado como animal sombrilla biocultural: su existencia, accesibilidad y aprovechamiento dan cuenta de la “salud” de un entramado que articula simultáneamente dimensiones ecológicas (ciclos reproductivos, calidad del hábitat), económicas (circuitos de abastecimiento autónomos), culturales (saberes de pesca y cocina, transmisión intergeneracional) y políticas (acceso al bien común, control territorial comunitario). Cuando una especie desaparece, no se pierde solo biodiversidad: se desarticulan todas las relaciones que esa especie mediaba—la cocinera que sabía prepararla pierde un referente de identidad, el comensal pierde memoria afectiva, el joven pierde la posibilidad de reconocerse en esa tradición, el ecosistema pierde un indicador de salud fluvial.

Esta perspectiva—desarrollada como ecología política del patrimonio cultural—obliga a comprender que salvaguardar la pesca artesanal del Alto Magdalena no es preservar técnicas aisladas, sino defender un territorio-río como espacio de reproducción social. Como expresó la cocinera Zoila Ninco: "El río es como la arteria aorta que yo llevo en mi cuerpo, él es nuestro patrono, quien nos da el sustento para la familia". Esta no es metáfora poética: es descripción precisa de una relación ecosistémica donde la vida humana y la vida del río son indisociables.

El caso del centro del Huila es paradigmático porque la causa de la desaparición patrimonial es identificable, contemporánea y reversible en sus efectos: el manejo arbitrario de compuertas por ENEL que altera ciclos ecológicos; la prohibición de acceso a riberas que históricamente fueron espacios comunes; la ausencia de compensación justa para pescadores excluidos del censo inicial; y la falta de regulación sobre intermediarios que capturan valor sin aportar a la reproducción del conocimiento.

Si el PES se limita a "documentar" estos saberes sin incidir en estas causas estructurales, el Estado habrá patrimonializado una injusticia, no un legado cultural. La Resolución 60 de 2024 constituye una oportunidad al transformarse en instrumento de justicia territorial.

III. Solicitud Concreta y Metodología de Implementación

Con fundamento en los hallazgos y conclusiones de la investigación, así como posibles espacios de diálogo y participación subsecuentes, solicitamos formalmente:

1. Inclusión territorial: Que los municipios de Garzón, Gigante y El Agrado, junto con las veredas ribereñas documentadas (La Jagua, Rioloro, Puerto Seco, La Cañada, San José, El Barzal) sean incorporados al territorio priorizado por el PES.

2. Enfoque metodológico de patrimonialización popular: Que la implementación adopte explícitamente: (a) co-diseño de acciones con organizaciones sociales que representen a los actores del circuito económico popular del pescado de río y otros afectados y afectadas por la represa, así como a los sabedores y sabedoras identificados, con poder vinculante en las decisiones; (b) garantía de continuidad procesual más allá de diagnósticos puntuales; (c) articulación con políticas de ordenamiento territorial, regulación ambiental y desarrollo económico local.

3. Acciones urgentes de salvaguardia (0-6 meses): Considerar acciones urgentes de salvaguardia para la zona centro del Huila.

4. Mecanismos de exigibilidad: Establecimiento de mesa semestral de seguimiento del PES con participación de comunidades ribereñas, Ministerio, AUNAP, CAM, ANLA, alcaldías y veeduría ciudadana, con facultad de solicitar informes de cumplimiento y proponer ajustes vinculantes.

El inventario que acompaña esta solicitud proporciona la línea de base técnica—

especies, preparaciones, saberes, circuitos económicos, factores de riesgo— necesaria para operativizar estas acciones. No es documento de consulta académica: es herramienta política para que las comunidades del centro del Huila puedan exigir, con fundamento riguroso, su derecho a existir como pueblos ribereños.

IV. Inventario de Especies de Peces Nativas en la región del Centro del Huila

Especie	**Estatus actual y nivel de riesgo patrimonial**	**Usos Asociados (Platos Tradicionales, Medicinal, etc.)**
Bocachico *(Prochilodus magdalenae)*	Nivel de riesgo Alto, Disponibilidad muy escaso en Embalse y Puerto Seco. Subiendas se acabaron.	• **Platos principales:** Viudo, Sudado, Sancocho. • **Símbolo:** Símbolo gastronómico de Semana Santa. • **Técnica:** Requiere **tasajeado** (cortar para reducir espinas).
Capaz *(Pimelodus grosskopfii)*	Nivel de riesgo Medio; Disponibilidad muy escaso en embalse y regular en Puerto Seco. Subiendas se acabaron.	• **Platos principales:** Caldo/Consomé (fundamental para dar sabor), Viudo, Sudado, Frito. • **Creencia:** "Trae plata, porque es plateado".
Cucha (*Chaetostoma brevilabiatum)*	Nivel de riesgo Crítico; Disponibilidad nula en Embalse, muy escaso en Puerto Seco después de la avalancha en El Páez.	• **Plato Emblemático: Caldo de cucha** (muy extrañado, nostalgia). • **Preparación:** Se prepara **sin adobo** (solo sal).

Pataló (*Ichthyoelephas longirostris)*	Nivel de riesgo Crítico; Disponibilidad muy escaso en Embalse, muy escaso en Puerto Seco. Subiendas se acabaron.	• **Platos:** Viudo, Sudado. Era el pescado **"más favorito"** por su sabor.
Nicuro (*Pimelodus yuma)*	Nivel de riesgo Extinto. Disponibilidad aparentemente desaparecida desde construcción de Betania.	• **Platos:** Caldos, preparaciones tradicionales.
Peje (*Pseudopimelodus bufonius)*	Nivel de riesgo Alto; Disponibilidad escaso en Embalse, escaso en Puerto Seco. Subiendas se acabaron.	• **Platos:** Sancocho.
Sardinata (*Brycon rubricauda)*	Nivel de riesgo Medio; Disponibilidad regular en el Embalse, regular Puerto Seco.	• **Platos:** Sancocho.
Dorada (*Brycon moorei)*	Nivel de riesgo Medio; Disponibilidad regular Embalse, regular en Puerto Seco.	• **Platos:** Frito y sudado
Corunta (*Leporinus striatus*)	Nivel de riesgo Alto; Disponibilidad muy escaso en Embalse, muy escaso en Puerto Seco. Subiendas se acabaron.	• **Platos:** Caldos

Guabina (*Rhamdia quelen)*	Nivel de riesgo Alto; Disponibilidad muy escaso en Embalse, muy escaso en Puerto Seco. Subiendas se acabaron.	• **Platos:** Caldos, preparaciones tradicionales.
Caloche (*Sternopygus aequilabiatus)*	Nivel de riesgo Medio; Disponibilidad muy regular en Embalse, regular en Puerto Seco.	• **Platos:** Caldos, preparaciones tradicionales. • **Uso Medicinal:** Caldo de caloche (recomendado para la trombosis). • Venta: Se regala cuando hay abundancia o se vende a 2.000 pesos cuando escasea.
Madre de Bocachico (*Cyphocharax magdalenae)*	Nivel de riesgo Medio; Disponibilidad muy regular en Embalse, regular en Puerto Seco.	• **Uso Comercial:** Se da como ñapa o se utiliza en promociones para fidelizar clientes.
Sardina (Posiblemente: *styanax magdalenae*)	Nivel de riesgo bajo; Disponibilidad abundante en Embalse, abundante en Puerto Seco.	• **Uso Medicinal:** Se utiliza para hacer remedios (caldo con cilantro, zanahoria y cebolla) para inducir sueño profundo, restaurar la baja energía y aportar vitamina al cerebro.
Picuda (*Salminus affinis)*	Nivel de riesgo bajo; Disponibilidad abundante en Embalse, abundante en puerto seco.	• **Uso Ecológico Negativo:** Pez depredador (come alevinos y semillas). • **Comercio:** Se puede comercializar en otras regiones.
Dentón (*Hoplias malabaricus)*	Nivel de riesgo Alto; Disponibilidad muy escaso en Embalse, regular en Puerto Seco.	• No especificado
Zapatero (P*atuloricaria gymnogaster*)	Nivel de riesgo Alto; Disponibilidad muy escaso en Embalse, escaso en Puerto	• **Plato:** Caldos

	Seco.	
Raya (*Potamotrygon magdalenae)*	Nivel de riesgo Crítico; muy escasa en embalse, sólo referenciada en los humedales Pilú y Cementerio del sector Puerto Seco	• No especificado

Elaboración propia a partir de la investigación.

V. Inventario de Especies Adaptadas/Introducidas

Especie	Estatus actual	Uso actual	Valoración patrimonial
Mojarra Negra (Tilapia Brasileña)	Abundante. Se reproduce fácil. Es el sustento actual de pescadores del embalse.	• Plato: Sudada, frita o asada. • Consumo: Especie más comercializada actualmente. • Base de Caldo: Se usa para el consomé o caldo base (mezclada con capaz).	• Especie introducida • No nativa pero esencial para la subsistencia en la represa del Quimbo. • Es más económica que las nativas.
Mojarra Roja (Tilapia roja)	Abundante relativa aguas abajo del Quimbo en las inmediaciones de Puerto Seco y la Represa de Betania	• Plato Común: Frita o Asada • Restaurantes: Es ofrecida en restaurantes.	• Especie introducida. • Es considerada la más famosa en el ámbito comercial • Algunos consumidores la prefieren, aunque otros la consideran de "solo manteca".

Carpa (Carote)	Disponibilidad regular en el embalse y escasa aguas abajo del Quimbo	• Es simple en su sabor y difícil de vender. Sólo se vende a mayoristas. • Incentivo: Sus huevos (de 4 a 5 libras de huevos en una carpa grande) gustan mucho y se usan para facilitar la venta.	• Especie introducida • De gran tamaño. Tiene mucha fuerza y puede romper las mallas.
Basa (Pancracio / Panga)	Disponibilidad regular en embalse El Quimbo.	• Alternativa Barata para consumidores: Asequible y sin espinas, vendida como si fuera bagre. • Uso en caldos.	• Pez Introducido: Viene de Asia y su cultivo no está permitido en Colombia por ser invasor y depredador. • Riesgo Sanitario por al alto contenido de mercurio.
Sábalo	Disponibilidad escasa en embalse el Quimbo	• Se vende como reemplazo o similitud con el bocachico.	• Especie introducida en el embalse. •Características: Se distingue del bocachico porque tiene dientes.
Cachama	Disponibilidad escasa en embalse el Quimbo, regular en aguas abajo del Quimbo	• Plato: Sudada, frita o asada.	• Especie introducida. • Una de las más famosas y con antigüedad en el río y embalse.

Elaboración propia a partir de la investigación.

VI. Inventario de platos o recetas emblemáticas

Plato / Uso Asociado	**Especies Principales**	**Significado Cultural y Usos Asociados**	**Estado de Transmisión / Disponibilidad**

Viudo de Pescado	Capaz, Bocachico, Pataló. (Hoy también se prepara de Mojarra).	• Plato Festivo/Familiar: Se servía los domingos. • Identidad Territorial: Muestra "lo que la tierra ofrece", ya que sus ingredientes se daban a la orilla del río. • Ingredientes Clave: Plátano, yuca, arracacha, auyama, papa y cebolla. La arracacha es fundamental. • Fondo: Se hace fondo o consomé con el gordo de pescado.	CRÍTICO (Para las versiones con Bocachico/Pataló originales debido a la escasez de las especies principales). • Transmisión en riesgo: Se sigue preparando, pero la especie nativa (Capaz, Bocachico) es escasa. • Adaptación: Se prepara con mojarra actualmente.
Caldo / Viudo de Cucha	Cucha.	• Plato Emblemático/Nostalgia: Es lo que más se extraña. Era un caldo "espectacular" y de "alimento". • Preparación Pura: Preparación sin adobo (solo sal). Era "algo muy natural" que identificaba el territorio. • Uso Medicinal: Se lo recomendaban a pacientes en quimioterapias. La cocinera Ángela María lo preparaba en el embarazo y para su hija por sus propiedades alimenticias. • Técnica: Se hacía en fogón de leña.	CRÍTICO • Casi Perdido: La cucha está casi extinta; ya no se consigue. • Sustitución: Se trae de Florencia, pero se conserva con formol, alterando su sabor.
Caldo de Caloche	Caloche.	• Uso Medicinal: Recomendado para quienes sufren de trombosis.	ALTO • Baja Valoración: Es un pescado con más espinas y se paga más barato. Aunque la especie existe, el saber de su uso

			medicinal es un saber patrimonial en riesgo si no se transmite
Sancocho de Pescado	Varias especies nativas (Capaz, Bocachico, Peje) (Hoy Capaz y Mojarra).	• Plato Comunitario/Ritual: Se hacía en los paseos de olla a la orilla del río. • Reunión Familiar: Se hacía un "ollón" para comer y compartir. • Ritual Anual: Se hacía en Semana Santa y San Pedro/Año Nuevo. • Técnica: Se hace el fondo con el gordo de pescado, ajo, cebolla, tomate, zanahoria, habichuela y sal.	ALTO • En Riesgo por el Entorno: Los lugares para hacer sancocho en el río ya no existen o el agua está contaminada. • Adaptación: Hoy se puede preparar con especies adaptadas.
Bocachico Sudado / Frito	Bocachico.	• Preparación Cotidiana: Preparación común. • Símbolo: Consumido en Semana Santa. • Técnica Específica: Requiere la técnica de "tasajear" para cortar las espinas, lo que reduce el riesgo de atragantamiento, sobre todo para los niños. • Frito/Asado: Se puede preparar frito o asado en la parrilla (sabor ahumado).	ALTO • En Riesgo por Escasez/Calidad: El Bocachico es "muy escaso", y el que sale del embalse tiene un sabor alterado (a palo podrido/barro). • Ruptura Generacional: Los jóvenes lo evitan, prefiriendo el pescado frito (Mojarra).
Mojarra (Negra/Roja) Frita/Sudada	Mojarra Negra (Tilapia Brasileña), Mojarra Roja (cultivo).	• Base de la Dieta Actual: Es la especie más consumida hoy en día. • Sustento Económico: Es el "sustento" de los pescadores. • Preferencias: La Negra se prefiere sudada; la Roja, por ser más dulce, se prefiere frita. • Práctico: Se	RIESGO BAJO Sustituto de especies nativas

		considera más fácil de comer por la espina.	
Consomé de Pescado	Capaz y Mojarra (mix).	• Elemento Indispensable: "No puede faltar" en la rutina del restaurante. • Base del Sabor: El Capaz es el que "da el sabor" al consomé. • Rutina: Se toma en la mañana (con tinto) y es la base de los almuerzos.	RIESGO BAJO Estrategia adaptativa de restaurantes
Técnica de asado en guadua	Se adapta al pescado	• Se reportó como saber preservado por cocinera en Rioloro, se usa en celebraciones y se aprovechan materiales locales.	ALTO No es una técnica difundida, no se pudo hacer registro audiovisual por haber sido una referencia dentro de actividades de validación.
Técnica de asado en horno de barro	Se adapta al pescado	• Se reportó como saber preservado donde existen hornos y personas que los fabrican	ALTO Depende de la técnica de construcción de hornos de barro.
Técnica de asado en vara	Se adapta al pescado	• Se reportó como una técnica variable frente al uso de brasa de hoguera para asar el pescado. Se evidencian adaptaciones en Puerto Seco.	RIESGO BAJO Estrategia adaptativa de restaurantes

Elaboración propia a partir de la investigación.

VII. Inventario de Técnicas de Pesca

Saber Patrimonial	**Descripción y Contexto (Base en Fuentes)**	**Estado de Transmisión y Amenazas**
Tejido Manual de Atarraya y Redes	Habilidad de tejer o reparar el chinchorro y el chile (atarraya hecha de	Vigente pero Amenazado y Costoso: Se sigue realizando, pero el alto costo de los

	nailon y cadena). Un pescador ("la araña," padre de Ana María) tejía chile cuando se enfermó. Las atarrayas son costosas (entre $300.000 y $500.000 sin empalmar).	materiales (nailon y cabuya) y la pérdida de redes por el embalse son amenazas. Se propone enseñar a los más pequeños a hacer las atarrayas para reproducir el saber.
Lectura de Temporalidades y Clima Fluvial	Predicción de ciclos naturales: Antes, se conocían claramente los meses de lluvia, siendo enero y febrero meses de verano, y marzo, junio, julio y agosto de invierno. Se conocía la época de subienda (marzo, abril, noviembre y diciembre).	Interrumpido y Destruido: Las compuertas de la represa acabaron las subiendas (del capaz, bocachico, etc.). Ahora, los niveles de agua no dependen de los ciclos naturales, sino del manejo arbitrario de la represa ("a cualquier rato hacen una descarga"). Esto genera desconcierto.
Cabañuelas (Cabaleras)	Saber ancestral de predicción climática del año basándose en los primeros 12 días de enero.	Interrumpido: Las alteraciones climáticas y las intervenciones de la represa han modificado el comportamiento del clima, haciendo el pronóstico impredecible.
Mapas Mentales y Conocimiento del Territorio Fluvial	Saber geográfico para ubicar las zonas de pesca (los "pescaderos") y las zonas peligrosas. Nombres de lugares: Domingo Arias, Rioloro, Pericongo, Puerto Seco, El Bolsón, El Manso, Las Pailas, El Verdugo.	Destruido y en Reconstrucción Forzada: El embalse inundó o alteró las zonas, obligando a los pescadores a buscar nuevos puntos o a concentrarse en las pocas áreas que quedan (como del paso al colegio hasta Puerto Seco). Se ha perdido el saber sobre los puntos hondos y peligrosos.
Identificación de "Buenos Tiros" y Profundidad	Habilidad para identificar lugares productivos. Antes se podía pescar "en cualquier parte del río". El Bocachico se esconde cuando está "enhuevado y se iba a desenhuevar	Destruido/Limitado: Las zonas de pesca se han reducido a las orillas por las mallas. La profundidad del río ha disminuido drásticamente (antes 12m, ahora 2m) debido a la sedimentación, lo que impacta la ubicación de

	pegado a la peña", una señal de que no salía a la superficie.	los peces.
Identificación de Calidad y Frescura del Pescado	Conocer indicadores como: Agallas rojas (frescura) vs. agallas cenizas o blancas (viejo/dañado, o muerto ahogado). Ojos brillantes (frescura) vs. ojos hundidos o blancos (viejo). La carne debe ser firme al tacto, sin "burbujear", y no debe hundirse al palparla.	Vigente y Adaptado: Este saber es fundamental para la compra-venta y para combatir el fraude (vendedores que tiñen las agallas con sangre).
Artes de Pesca Ancestrales y Artesanales	Tejido y tiro de Atarraya/Chile (redes de nailon y cadena). Usode Calandrios (técnica que hoy no se puede por la arena que tapa la cuerda). También se menciona el Anzuelo ahogado, rameado y tilingueado.	Vigente pero Transformado y Limitado: Las artes más eficientes, ahora requieren canoas con motor y son más difíciles de usar por el bajo caudal o las crecientes. En el área del embalse el uso de atarraya se ha abandonado y es limitado por las mallas.
Técnica navegación en la Canoa a canalete o motor	Saber para navegar en agua corriente sin motor, y ahora con motor en el embalse. En el área del embalse se requiere el motor debido a la corriente en el río o para movilizarse en las grandes distancias.	En Adaptación y Alta Dependencia: El saber ancestral de navegación a canalete se combina con la necesidad de motores, que son costosos y generan riesgo de robo o daño.

Elaboración propia a partir de la investigación.

VIII. Inventario de Técnicas Culinarias

Saber Patrimonial	**Descripción y Contexto (Base en Fuentes)**	**Estado de Transmisión y Amenazas**
Anatomía	Identificación de frescura: Se	Vigente, pero Cuestionado: El

Sensorial del Pescado (Evaluación de Frescura)	determina observando que la agalla esté roja (no ceniza o blanca) y que los ojos estén brillantes (no hundidos ni blancos). La textura de la carne debe ser firme al tacto; si al apretarla “burbujea” o se hunde, está pasado. Advertencia de engaño: Se sabe que los vendedores a veces tiñen las agallas con sangre para simular frescura, por lo que se requiere "malicia indígena" para oler y palpar.	saber es fundamental, pero se aplica en un contexto de fraude (teñir agallas) y desconfianza, forzando a los consumidores a ser detectives para garantizar la calidad.
Selección por Especie y Calidad	Conocimiento para distinguir el pescado de río (más oscuro, con gordo de pescado, blanco por dentro) del pescado de lago (más claro/plateado, con una capa negra/telita en la barriga, más “solo manteca”). Distinción crucial: El sabor a químico o purina indica pescado de lago/cultivo, mientras que el de río sabe "a algo natural". Se sabe que el Bocachico tiene un ganchito en el lomo de la espina que lo diferencia del Sábalo (que tiene dientes).	Vigente pero Amenazado: La gente sigue buscando las especies nativas (Capaz, Bocachico), pero la mojarra (sustento) ha adaptado el paladar de los jóvenes. El saber es crítico ante la proliferación de pescados de lago, importados (Basa), y la alteración del sabor de los bocachicos del embalse ("a palo podrido").
Técnicas de Limpieza Diferenciada	• Limpieza para la venta/transporte: Para mayoristas, la limpieza es básica (eviscerar y enhielar). Mayoristas como César no quitan la escama porque “la escama preserva más”. • Limpieza para consumo: Se quitan las agallas de inmediato (incluso si está fresco) porque son las que cogen el sabor a	Vigente y Adaptado: Se mantiene el saber de limpieza (quitar tripas, agallas). La adaptación más crítica es la necesidad de limpieza intensiva para contrarrestar el sabor a contaminación del pescado del Quimbo.

	barro o a vegetación podrida del embalse. • Mitigación de mal sabor: Las cocineras han adaptado la limpieza para lidiar con el sabor a barro, retirando las agallas y usando más adobo.	
Preparación de Remedios	Conocimiento sobre las propiedades medicinales de ciertas especies y partes del pescado que no se comercializan: • Caldo de Sardina: Caldo con cilantro cimarrón, zanahoria y cebolla, consumido en la noche para inducir sueño profundo, restaurar la baja energía y dar vitamina al cerebro. • Caldo de Caloche o Cabeza de Pescado: Recomendado para personas con trombosis o para recuperar enfermos	Vigente, pero Específico: Practicado por pescadores artesanos, quienes suplen la demanda de remedios a sus clientes. Esto muestra una resistencia del saber biocultural más allá del mercado alimentario estándar.
"El Sabor" como Valor Patrimonial	El sabor es el principal marcador de identidad. El pescado de río es más fuerte, auténtico y natural. La pérdida del caldo de cucha (preparado sin adobo) es la pérdida más sentida, pues era un sabor "algo muy natural" que identificaba el territorio.	En Crisis (Memoria Sensorial): El sabor nativo ha sido comprometido por la contaminación (sabor a palo, a barro), mientras que las nuevas generaciones prefieren el sabor frito de la mojarra, lo que indica un cambio de gusto generacional.
Tasajeado	Técnica especializada de cortar el bocachico para la espina. La cocinera dice que "Todo va en la picada, en la tasajeada". Consiste en hacer cortes muy pequeños en las partes con espina (como si fueran una "i griega") para que la espina se parta.	En Riesgo de Interrupción: Aunque es vital para que el Bocachico sea seguro para los niños, la escasez de Bocachico y la falta de tiempo de las madres (por el riesgo de atragantamiento) hacen que se prefiera la mojarra (más fácil de comer).

Uso de Fogón de Leña	Técnica de cocción que se usaba en los paseos de olla y es central en la memoria sensorial. El fogón de leña le da un sabor distintivo a la comida.	Amenazado y Disminuido: Aunque algunos restaurantes lo usan, en la vida cotidiana su uso se ha reducido porque "ya casi no queda quien cocine con leña". La reubicación a la ciudadela (si se diera) implicaría la pérdida total de esta técnica.
Cálculo "A Ojo"	Cálculo de cocción: Las cocineras “a la vista, ya conocen los tiempos” de cocción. El Capaz y el Bocachico "brotan los ojos" cuando ya están sudados. El sudado debe hacerse a fuego medio; si es "arrebatado", el pescado brota los ojos pero queda crudo. Cálculo de ingrediente: Se calculan las cantidades y la sazón "a ojo" o probando: "siempre es mejor dejarlo bajito [de sal]".	Vigente: Demuestra la destreza y el conocimiento incorporado de las cocineras sobre los tiempos y reacciones de la especie.
Manejo del Plátano	Técnica de la madre: El plátano se debe cortar "a pura mano" para que no se ponga negro. Debe echarse de una vez al agua hervida para que no quede duro.	Vigente: Este saber es vital para el Viudo y el Sudado, que son platos que demuestran "lo que la tierra ofrece".
El Pelo o Cuero de Nutria	En las casas y restaurantes ha existido la costumbre de abastecerse del pelo del mamífero que habita el río Magdalena para atender situaciones de atragantamiento con espinas. Su uso es tradicional y es limitado debido a que se consigue a través de la casería del animal.	Vigente: Se mantienen reservas y la práctica para el tratamiento de atragantamiento con espinas.

Elaboración propia a partir de la investigación.

IX. Inventario de espacios patrimoniales

Espacio Patrimonial	Función Patrimonial Específica	Estado Actual y Causas de la Transformación
Ruta 45 (Puerto Seco y Puente Río Suaza)	Corredor Gastronómico y Comercial Fijo: Punto donde se vendía el pescado "sarteado a bordo de carretera" y donde se ubicaban puestos de comida fija. Era un punto de venta a buen precio porque la compra era directa.	Desactivado y Prohibido: La Ruta 45 fue desviada, y a los pescadores se les prohibió vender pescado en la carretera. La policía amenazó con decomisar el pescado y el plátano si intentaban vender en la vía. Esta prohibición rompió el circuito corto de comercialización.
Veredas Ribereñas (e.g., Domingo Arias, Puerto Seco, etc.)	Ruta de Pesca y Comercialización Directa: Conformaban el circuito completo de pesca (desde Pericongo hasta Puerto Seco). La venta se realizaba directamente en la orilla del río a compradores locales.	Fragmentadas y Desplazadas: Veredas como El Barzal (Puerto Barzal) fueron afectadas por la inundación de fincas. Hay persecución continua de la empresa (EMGESA) que arranca los cambuches y daña los cultivos. La pesca se limita a áreas específicas, por ejemplo, "del paso al colegio hasta acá Puerto Seco".
Vegas del Río (Orillas y Tierras Bajas)	Producción Agrícola y Ganadera: Eran tierras fértiles donde se cultivaban los acompañamientos del viudo (plátano, yuca, arracacha, auyama, papa, cebolla), y donde se encontraban lotes de arroz, cacao y ganado. También eran zonas de tenencia de tierra por parte de pescadores sin tierra, donde se sembraban	Inundadas, Prohibidas y Perdidas: Inundadas por el embalse. Se perdió todo lo cultivado. La empresa considera invasión cualquier cultivo en las orillas. Los pescadores se abstienen de sembrar "para no entrar en controversia con la

	productos de pancoger para autoconsumo o para la venra.	empresa".
Orillas Tradicionales (Incluye Puente El Balseadero, Las Peñas de la Jagua, La Junta de Ríos, Entrada de la Cañada, Las Pailas)	Sitios de Paseo de Olla Familiar y Encuentro Comunitario: Eran lugares donde se realizaban sancochos y asados en fogón de leña sobre la arena. Eran puntos de encuentro social para bañarse, lavar ropa y donde surgían relaciones afectivas ("ahí me enamoré"). Sitio Ritual: Se celebraban Navidad y San Pedro.	Inundadas, Contaminadas y Peligrosas: Los lugares para paseos de olla y baño (como Las Peñas) fueron inundados o ya no existen. El agua está sucia o contaminada, causando alergias, ronchas o "chunche" al bañarse. Además, el manejo errático de las compuertas provoca crecientes repentinas que son un "riesgo de alto riesgo", haciendo que la gente les tenga "fobia a la represa".
Los humedales El Pilu y El Cementerio	En inmediaciones a Puerto Seco se ha identificado unas zonas de alta biodiversidad y condiciones aptas para el repoblamiento de especies por contar como refugio de desove de las especies del río. Es reconocida por pescadores y autoridades.	Vigente: Se encuentra identificada dentro de la comunidad y se trata de regular la pesca en la zona.
Plaza de Mercado Garzón	Comercio (Minorista/Artesanal) y Control: Punto de venta fijo para comerciantes minorista	Exclusión, Hostigamiento y Vulnerabilidad: El puesto de Gina es "artesanal" (fuera de las instalaciones). La administración no les ha cedido puestos adentro, lo que les negaría acceso a agua y neveras. Los carabineros regulan la conservación y el tallaje. Existe un conflicto constante con los vendedores de pescado de

		lago que intentan sacar a los vendedores de río.
Plaza de Mercado Gigante (Nueva Galería)	Comercio y Punto Fijo: Sirve como el principal punto de venta minorista en el municipio.	Exclusión y Desplazamiento de la Clientela: El traslado de la galería a la nueva ubicación (fuera del centro, por la salida a La Gran Vía) ha causado una disminución en los clientes e ingresos. Muchos clientes prefieren ir a los *fruver*.
Cambuches en Ribera Embalse (Puerto Barzal, San Francisco)	Resistencia, Pernoctación Temporal y Acopio: Funcionan como refugios temporales y centros de vida comunitaria para los pescadores que viven en el embalse ("arranchados"). También son lugares de encuentro social (juegan dominó, comparten comida).	Hostigamiento por EMGESA/ENEL e Ilegalidad Forzada: Los inspectores de EMGESA consideran a los pescadores como "invasores" y los persiguen, pidiéndoles desmontar los cauchos de los cambuches para tomar fotos. La estructura física debe ser débil, ya que tienen que desmontar y montar la estructura cuando el nivel del agua cambia o cuando reciben visitas de la empresa. Algunos pescadores se refugian en los cambuches porque no tienen transporte para llevar el pescado a otro lado.
Comercio a Orilla de Embalse (Puntos de Recolección)	Nodo Primario de Intermediación: Puntos específicos a la orilla del embalse (como en El Barzal o La Yaguilga) donde los pescadores venden directamente al	Estrategia de Intermediación y Concentración de Poder: Los mayoristas se ven obligados a ir a buscar a

	comerciante intermediario/mayorista.	los pescadores ("llegamos hasta allá donde ellos, porque necesitamos el pescado"). Esto ahorra a los pescadores los costos de transporte. El intermediario y mayorista se consolidan como los actores clave que concentran el poder de compra.
Comercio "Caseado" en Veredas	Comercialización Ambulante (Voz a Voz): Venta directa de pescado a pie o en moto, yendo de casa en casa o a restaurantes locales.	Práctica de Resistencia y Complemento Económico: Algunos comerciantes optaron por seguir vendiendo a pie en lugar de pagar impuestos y tener un puesto fijo en la galería. Las cocineras en La Jagua compran pescado a la esposa de un pescador para apoyarla. Esta modalidad se mantiene como una práctica económica relacional y directa en un entorno donde el comercio en carretera (Ruta 45) está prohibido.

Elaboración propia a partir de la investigación.

X. Inventario de actores y funciones del circuito económico

Actor	Función Patrimonial	Función Económica	Riesgo de Desaparición	Sabedores y Sabedoras identificados
Pescador Artesanal	Custodio de Saberes Técnicos: Preserva el	Extracción Primaria y Única Fuente de Suministro: Capta	ALTO - Rentabilidad y Sustento Comprometidos:	Sector Puerto Seco: Raúl Ávila, Querubín

	conocimiento de artes de pesca (atarraya, chinchorro), identifica la calidad del pescado (agalla roja), y conoce el territorio fluvial y los "buenos tiros".	el pescado de río/embalse para la venta (4 a 25 libras diarias). Vende a intermediarios o directamente en la orilla.	La cantidad de pesca se redujo drásticamente (de 25 a 4 libras). El precio es fijado por el mayorista. La escasez y el bajo precio obligan a diversificar oficios (como la minería artesanal o la migración de jóvenes).	Florez, Jose Arturo Torres, Jesus Almario, Teodulo Almario, Rómulo Jimenez Sector La Jagua: Alvaro Cabrera, Daniel Ramirez Sector La Cañada: Marcos Calderón Sector Rioloro; Benigno Cruz, Onias Cruz, Joselin Sarrias
Pescadora Mujer	Custodio de Saberes (Pesca y Biocultural): Transmite el saber de la pesca por observación a hijos y nietos. Preserva la memoria de las subiendas y el cuidado del entorno.	Extracción Primaria y Soporte Económico: Hay mujeres que pescan con canoa y motor o en icopor. Realizan la venta del producto de su esposo o familiar en la plaza.	CRÍTICO - Invisibilización Sistemática y Discriminación: Históricamente discriminada en censos y compensaciones. Su lucha se centra en el reconocimiento como sujetas políticas con derecho.	Sector Puerto Seco: Cristobalina Florez, Rocío Jímenez Arce, Pastora Menza Sector La Jagua: Zoila Ninco
Comerciante	Mediador	Venta Minorista y	MEDIO -	Sector Plaza

de Plaza	Cultural y Sanitario: Orienta el consumo al cliente final, identifica el fraude (agallas teñidas) y ofrece remedios (caldo de sardina o caloche) y promociones (Madre de bocachico como ñapa).	Complemento Familiar: Venden pequeñas cantidades al consumidor final y a restaurantes locales. Actúan como el canal de venta final para el mejor pescado seleccionado	Exclusión y Riesgo Físico: Vulnerable a la modernización excluyente de las galerías (lejanía, no acceso a agua/neveras) y a conflictos con vendedores de pescado de lago que buscan sacarlos del lugar.	de Mercado Gigante: Andremio Tovar
Comerciante Intermediario	Articulador de Redes Sociales de Lealtad: Mantiene la fidelidad con mayoristas y con pescadores.	Compra-Reventa y Logística de Recolección: Recibe el pescado directamente de los pescadores en la orilla del embalse (punto de acopio Barzal). Ofrece un proceso básico (eviscerado, enhielado) y lleva la carga al mayorista, ahorrando tiempo y gastos al pescador.	BAJO - Riesgo de Pobreza: Ocupa un lugar clave en el circuito. Sin embargo, su ganancia es baja si la pesca es escasa. Puede trabajar en comodato (vulnerabilidad estructural), y requiere gran inversión en equipos de frío y transporte.	Sector Rioloro (San Francisco): Miller Almario Sector La Cañada: Andres Herrera Valencia Sector Puerto Seco: Reinaldo Chogo,
Comerciante Mayorista	Controlador de Precios y Liquidez: Su	Distribución Regional/Nacional y Gran Volumen:	BAJO - Posición Dominante y Lucrativa: El	Sector Yaguilga (San José): César

	compra define el precio que se paga al pescador. Su figura se basa en la confianza para otorgar crédito ("fiado") y garantizar el pago (César).	Compra a granel a pescadores e intermediarios. Mueve toneladas de pescado a mercados lejanos (Barranquilla, Neiva, Ibagué, Pitalito). Utiliza cuartos fríos y camiones Turbo.	incremento del comercio post-Quimbo consolidó su negocio. Su función es esencial para absorber el gran volumen de mojarra del embalse.	Guerrero
Cocinera Tradicional	Custodio Principal del Patrimonio Culinario y Memoria Sensorial: Preserva las recetas de los platos emblemáticos (Viudo, Caldo de Cucha), y el saber del sabor natural. Desarrolla innovación.	Preparación Comercial y Eje de la Economía Familiar: Mantiene restaurantes o puestos de comida que dependen del pescado. La venta es una estrategia de subsistencia post-despojo.	ALTO - Ruptura Generacional y Logística: La fractura generacional hace que los jóvenes no quieran aprender a preparar (o comer) pescado tradicional por las espinas y el sabor. Hay falta de tiempo para cocinar en casa. Dependencia del fogón de leña, que se pierde en la reubicación.	Sector La Jagua: Zoila Ninco, Lola y AmparoTellez, Rosalba Calderon Sector La Cañada: María Lucia Trujillo, María Aidé Torres Victoria, Sector San Jose: Ruth Mery Trujillo Sector Rioloro: Nubia Valderrama, Mercedes Sarrias Sector Puerto Seco: Maria Cristina Loaiza, Nohora Reyes

Elaboración propia a partir de la investigación.

XI. Factores de riesgo patrimonial

A. ECOSISTÉMICOS

Alteración de ciclos reproductivos - Crítico

Cambio de sabor del pescado (embalse) - Alto

Proliferación de especies invasoras - Alto

Desaparición de especies migratorias - Crítico

B. TERRITORIALES

Inundación de espacios vitales - Irreversible

Desplazamiento de comunidades - Consumado

Prohibición de uso de riberas - Vigente

Alteración de ciclos del agua (compuertas) - Crítico

C. ECONÓMICOS

Dependencia de intermediarios - Alta

Modernización excluyente (requisitos sanitarios) - Alta

Precarización del oficio pesquero - Crítica

Alargamiento de cadenas comerciales - Alto

D. SOCIO-CULTURALES

Ruptura generacional en transmisión de saberes - Crítica

Dispersión comunitaria forzada - Consumada

Pérdida de espacios de socialización - Alta

Desconexión jóvenes con territorio-río – Crítica

Invisibilización de mujeres pescadoras - Histórica / Persistente

XII. Recomendaciones para la salvaguardia del patrimonio biocultural asociado al pescado del río magdalena

Las transformaciones documentadas en esta investigación evidencian que la destrucción del patrimonio biocultural no opera solo como "pérdida cultural" sino como reconfiguración sistémica de las relaciones de poder sobre el territorio-río. Por ello, las recomendaciones que aquí se presentan no pueden limitarse a acciones de "rescate patrimonial" desconectadas de las condiciones materiales que posibilitan la existencia de las prácticas culturales. Defender el pescado de río es defender el derecho a seguir siendo "gente de río" en un territorio transformado por violencia extractiva, lo cual requiere intervenciones que simultáneamente protejan saberes, transformen circuitos económicos y redistribuyan poder sobre el bien común.

Estas recomendaciones integran propuestas surgidas del equipo investigador con aportes específicos articulados por pescadores, cocineras y comerciantes durante los talleres de validación territorial. Reconocen que la patrimonialización no puede ser proceso tecnocrático impuesto desde arriba, sino construcción política protagonizada por quienes sostienen cotidianamente las prácticas amenazadas. Asimismo, asumen que no se puede preservar cultura sin transformar las relaciones asimétricas de poder que destruyen sus bases materiales: la salvaguardia efectiva requiere restitución de autonomía territorial, reorganización de circuitos económicos bajo lógicas de economía popular, y reconocimiento jurídico-político de pescadores artesanales como sujetos de derechos territoriales colectivos.

Su implementación efectiva requiere:

- Protagonismo comunitario en diseño, ejecución y evaluación de acciones
- Recursos materiales sostenidos, no proyectos puntuales que abandonen procesos iniciados
- Articulación interinstitucional (Ministerio de Culturas, Ministerio de Ambiente,

autoridades locales, ENEL bajo vigilancia estatal)

- Voluntad política para confrontar intereses corporativos que se benefician del statu quo extractivo

La salvaguardia del patrimonio biocultural no es tarea museográfica: es disputa política por el derecho a decidir qué formas de vida son posibles en un territorio. Sin transformación de las relaciones de poder que producen despojo, cualquier acción de "rescate cultural" será solo administración técnica de la extinción.

URGENTE (0-6 meses): Acciones de contención ante riesgo crítico

1. Censo inclusivo y comunitariamente validado de pescadores artesanales

- Desarrollar censo con liderazgo de pescadores reconocidos localmente como validadores de autenticidad del oficio
- Distinguir analíticamente (sin jerarquizar) entre: pescadores tradicionales (pre-Quimbo), desplazados forzados reconvertidos, y pescadores casuales u oportunistas, con mecanismos diferenciados de reconocimiento que no reproduzcan injusticias históricas
- Incluir explícitamente a mujeres pescadoras, reconociendo barreras de género que históricamente las han invisibilizado

2. Documentación audiovisual de portadores críticos de saberes en riesgo

- Priorizar cocineras tradicionales mayores de 60 años que conservan técnicas y recetas sin transmisión intergeneracional activa
- Registrar técnicas de tejido manual de atarraya y fabricación artesanal de aparejos de pesca
- Sistematizar remedios tradicionales y usos biomédicos asociados al pescado (ejemplo: pelo de nutria para espinas atoradas)
- Documentar especies en peligro de desaparición del consumo local: raya, zapatero, capaz, bocachico, nicuro

3. Declaratoria de protección de humedales reproductivos críticos

- Reconocer y proteger humedales El Pilu y Cementerio como áreas críticas de reproducción natural de peces
- Establecer restricciones de acceso durante temporadas de desove bajo gestión comunitaria
- Articular protección con saberes tradicionales sobre ciclos ecológicos

4. Ampliación de cobertura geográfica de la Resolución 60 de 2024

- Incluir formalmente a los municipios de Garzón, Gigante y El Agrado en el Plan Especial de Salvaguardia de la pesca artesanal del río Magdalena
- Reconocer la especificidad del centro del Huila como territorio crítico de riesgo patrimonial por impactos de El Quimbo
- Ampliar el alcance conceptual del PES para incluir saberes gastronómicos, circuitos económicos populares y conocimientos ecológicos locales asociados al pescado, no solo técnicas de captura

PRIORITARIO (6-24 meses): Transformación de condiciones estructurales

5. Control selectivo en puntos de comercialización (propuesta de pescadores validada territorialmente)

- Implementar inspección estatal sobre comerciantes que adquieren pescado de tallas no sostenibles o capturado con técnicas destructivas (trampas con cebo contaminante, mallas de ojo inadecuado)
- Establecer sistema escalonado de sanciones: advertencias, multas proporcionales, suspensiones, hasta cancelación de permisos
- Justificación estratégica: Control en cuello de botella del circuito (comerciantes concentrados) es más efectivo que vigilancia dispersa sobre cientos de pescadores precarizados

6. Definición técnica participativa de estándares de sostenibilidad por especie

- Co-construir con pescadores portadores de conocimiento ecológico local las tallas mínimas de captura por especie
- Validar técnicamente con autoridades ambientales, reconociendo que saberes tradicionales sobre ciclos reproductivos son epistémicamente válidos
- Articular con mecanismos de certificación o sellos de calidad que valoricen comercio sostenible

7. Programa intergeneracional de transmisión de saberes

- Diseñar escuelas comunitarias de formación en oficios de río (pesca, cocina tradicional, tejido de aparejos) con reconocimiento curricular formal
- Garantizar compensación económica a sabedores mayores que asuman rol de formadores
- Crear espacios físicos permanentes (casas del pescador, cocinas comunitarias) que funcionen como nodos de transmisión

8. Reconocimiento y remuneración de trabajos de cuidado en economía popular del pescado

- Visibilizar y valorizar económicamente el trabajo de cocineras tradicionales como reproductoras de patrimonio biocultural
- Desarrollar programas que reconozcan monetariamente la labor de transmisión de saberes culinarios
- Promover redistribución equitativa de roles de género en oficios históricamente feminizados o masculinizados

9. Mediación institucional para conflictos organizacionales

- Solicitar al Ministerio de Culturas mediación activa en conflictos intra e inter-organizacionales de pescadores

- Reconocer que la fragmentación política derivada de precariedad impide defensa efectiva de derechos colectivos
- Construir espacios neutrales de diálogo donde se procesen tensiones estratégicas, identitarias y territoriales sin reproducir lógicas de división

10. Certificación de origen y espacios legales de comercialización directa

- Crear sello "Pescado de Río del Alto Magdalena" que certifique origen, técnicas sostenibles y comercio justo
- Habilitar jurídicamente espacios de venta directa pescador-consumidor (ferias, puntos fijos en plazas) sin intermediación que capture valor
- Articular con compras institucionales (restaurantes escolares, programas alimentarios) que prioricen producto local certificado

11. Festival anual "Del Río a la Mesa" institucionalizado

- Consolidar el festival como política pública permanente que visibilice y revalorice gastronomía tradicional
- Garantizar protagonismo de pescadores, cocineras y comerciantes locales, no solo como "informantes" sino como gestores culturales
- Articular con turismo cultural responsable que genere ingresos sin folklorizar ni mercantilizar extractivamente

MEDIANO PLAZO (2-5 años): Transformación de gobernanza territorial

12. Política departamental de economías populares pesqueras

- Diseñar política pública específica que reconozca pescadores artesanales como sujetos económicos de economía popular, no solo como "informales"
- Garantizar acceso a crédito, seguros, fondos de emergencia ante crisis ecosistémicas, sin requisitos bancarios convencionales

- Articular con política de seguridad alimentaria que priorice abastecimiento local sobre fuga alimentaria hacia mercados externos

13. Bono pensional o subsidio de subsistencia para sabedores mayores

- Reconocer económicamente a portadores de saberes tradicionales mayores de 60 años o con discapacidad
- Garantizar dignidad material a quienes sostuvieron oficios que el extractivismo precarizó
- Condicionar beneficio a participación en programas de transmisión intergeneracional

14. Restitución parcial de acceso a zonas ribereñas tradicionales

- Negociar con ENEL acceso comunitario a espacios ribereños históricamente usados para pesca, cultivos de pancoger y asentamiento temporal
- Proteger jurídicamente el derecho de pescadores a usar "ranchas" (refugios temporales) sin persecución ni desalojo
- Reconocer lecho y vega del río desde cola del embalse hasta Macizo Colombiano como territorio hidrosocial con derechos colectivos

15. Investigación participativa sobre repoblamiento responsable y ecología del embalse

- Desarrollar programas de investigación con pescadores como co-investigadores sobre dinámica poblacional de especies en el embalse
- Evaluar efectividad de repoblamientos de ENEL desde perspectiva de quienes pescan cotidianamente
- Co-diseñar estrategias de restauración ecológica que no reproduzcan dependencia corporativa

16. Reforma jurídico-normativa para derechos territoriales de pescadores

artesanales

- Abogar por reconocimiento constitucional de pescadores como sujetos de derechos territoriales colectivos, no solo étnicos
- Construir marco jurídico que reconozca el agua no solo como servicio público sino como territorio hidrosocial donde se ejercen formas de vida específicas
- Articular con luchas nacionales por reconocimiento de comunidades ribereñas, costeras y lacustres

17. Perspectiva de género transversal en todas las políticas pesqueras y patrimoniales

- Garantizar equidad en acceso a compensaciones, programas de fomento, espacios de liderazgo y reconocimiento simbólico
- Investigar específicamente: ¿qué implica ser mujer en el oficio de la pesca? ¿Qué vínculos organizativos se han tejido o se quisieran tejer entre pescadoras?
- Desmontar barreras que invisibilizan a mujeres pescadoras y sobrevalorar trabajos de cuidado feminizados sin remuneración justa

XIII. Organizaciones de base para la acción coordinada

ASOPEJALTRA; ASOQUIMBO; ASOPESCAÑA; JAC Vereda La Cañada; ASOCIACIÓN DE PESCADORES ARTESANALES BRISAS DEL MAGDALENA; COOPERATIVA BRISAS DE MATAMBO; ASOCIACIÓN PESCADORES DE RIOLORO; ASOCIACIÓN DE PESCADORES DE PUERTO SECO; ASOCIACIÓN DE PESCADORES LABERINTO; JUNTA DE ACCION COMUNAL VEREDA EL ESPINAL.

XIV. Información de investigación

Título del Proyecto "Del Río a la mesa": Transformaciones en los circuitos de abastecimiento, comercialización y saberes gastronómicos asociados a la pesca artesanal en las plazas de mercado del centro del Huila.

Ganador de la Beca: Beca a proyectos de investigación participativa sobre economías culturales, populares y comunitarias. Proyecto No. E7162-2025

Objetivo Central Comprender y fortalecer los circuitos económicos populares y el patrimonio cultural asociados al pescado del Río Magdalena en el centro del Huila. El proyecto se enfoca en caracterizar las transformaciones ocurridas desde la entrada en operación de la hidroeléctrica El Quimbo en noviembre de 2015, documentando los saberes gastronómicos en riesgo y promoviendo su valoración mediante estrategias de apropiación social.

Marco Conceptual Clave La investigación se sustenta en el análisis de tres ejes conceptuales transversales: Patrimonio Biocultural, Economías Populares y Territorios Hidrosociales y Ecología Política.

Fecha de levantamiento: Agosto-Octubre de 2025

Período de Análisis Histórico La investigación aborda dos dimensiones temporales complementarias: el Período post-Quimbo (2015-presente), enfocado en documentar las transformaciones actuales, y la reconstrucción de memoria pre-Quimbo, para establecer un marco comparativo que dimensione los cambios, abarcando aproximadamente dos décadas previas (1995-2015).

Municipios cubiertos: Garzón, Gigante, El Agrado.

Delimitación Territorial Específica El estudio se concentra en dos espacios complementarios: (1) las plazas de mercado centrales de cada municipio, como nodos articuladores de los circuitos económicos populares; y (2) los puntos de acceso al embalse El Quimbo y áreas aledañas al río donde se desarrolla la pesca artesanal.

Población Objeto de Estudio El proyecto trabajó con cuatro grupos poblacionales clave de los circuitos económicos y patrimoniales:

1. Pescadores artesanales.

2. Comerciantes de pescado.

3. Cocineras tradicionales.

4. Consumidores habituales de pescado de río. Se estima una participación directa de aproximadamente 80-100 personas.

Metodología: Etnografía, entrevistas profundidad, talleres participativos, sondeos económicos

Metodología Específica Se utilizó un enfoque cualitativo que integra elementos de la Etnografía y la Investigación Acción Participativa (IAP). Las herramientas aplicadas incluyeron:

• Inmersiones etnográficas (12 sesiones).

• Entrevistas a profundidad (9, enfocadas en cocineras tradicionales).

• Talleres de memoria y cartografía social (3).

• Grupos de conversación (2, uno con pescadores artesanales y otro con consumidores habituales).

• Matriz de caracterización de circuitos económicos (9 jornadas de sondeo).

Este documento requiere actualización continua y ampliación a otros municipios de la zona de influencia del Alto Magdalena.